

«MIINI MEINIG»

Ehrfurcht

VON VIRGINIA STOLL



Diesen Dienstag fand die Inpflichtnahme der neu gewählten Gemeindepäsidenten/innen und der Stadtpräsidentin statt. Der Regierungsrat in

globo hat die «Frischlinge» im Kantonsratssaal empfangen und der Regierungspräsident wies in seiner Rede auf die Pflichten, Rechte und Gesetze hin. Persönliche Interessen haben dabei nichts verloren, man ist immer dem Gesamtwohl der Gemeinde und seinen Einwohnern/innen verpflichtet. Das Amt ist sicher mehr Bürde als Würde, nichtsdestotrotz ist es doch eine Freude und Herausforderung, bei der Entwicklung einer Schaffhauser Gmaand mitzuwirken. Ja, da sass ich nun im altehrwürdigen Kantonsratssaal, in welchem ich doch schon so oft gesessen bin. An diesem Dienstagmorgen jedoch habe ich eine unerklärlich tiefe Ehrfurcht empfunden. Es war, als hätte mich Mutter Helvetia höchstpersönlich gestupst und geflüstert: «He Fraueli, etz gilt's ernscht!»

Im Schaffhauser Rathaus wird übrigens seit dem Frühjahr 1412 politisiert. Wie aus den Stadtrechnungen hervorgeht, wurde das Gebäude einst als Kaufhaus erbaut, um Waren zu stapeln, für den Handel und vor allem für den Jahrmarkt. Im übertragenen Sinne stelle ich fest, dass hinter diesen Mauern bis heute gefeilscht und gehandelt wird. Ob der jeweilige Gewinner wirklich den besten Preis für die Allgemeinheit löst, sei dahingestellt, denn bis heute stehen oftmals Einzel-, Verbands- oder Parteiinteressen hinter den Entscheidungen. Ein Paradebeispiel ist die erneuerbare Energie. Nichts wie weg von den AKWs heisst es da, und wenn auf einem Schaffhauser Hügel eine Kleinwindanlage geplant wird oder die Wasserkraft am Rheinfall genutzt werden soll, dann ist der «Teufel» los. Vor 600 Jahren war es sicher um einiges einfacher in diesen Gemäuern, Politik zu machen, zumal doch die meisten «Mannen» Handwerker waren und bei diesen heisst es «Liefere, nid lafere». Der Standardspruch «aufgrund von Corona ...» wurde auch nach der Inpflichtnahme zitiert und so wurde auf den sonst üblichen Apéro verzichtet und man verabschiedete sich husch-husch mit guten Weihnachts- und Neujahrswünschen. Stopp, so geht das wirklich nicht, dachten sich zwei von den zehn Neuen und genehmigten sich einsam zu zweit um halb eins einen Apéro. Wer war das wohl? Die ersten drei, die richtig raten, tut eine Flasche Wein erwarten. Antwort bitte an: sekretariat@schaffhauserbauer.ch.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen. Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw)
Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen
redaktion@schaffhauserbauer.ch
www.schaffhauserbauer.ch
facebook: Schaffhauser Bauernverband

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11
Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

BIOACKERBAU

Erfolg in der Nische braucht Pioniergeist

Von Forschungsergebnissen über den Vertrieb bis zum praktischen Anbau: Die kürzlich online erfolgte Bioforschungstagung 2020 bot ein breites Spektrum an Analysen, Erkenntnissen und Inputs zu «Trends und Nischen im Ackerbau». Organisiert hat den Anlass das BBZ Arenenberg.

VON SANNA BÜHLER WINIGER

«Pflanzenproteine sind in der menschlichen Ernährung ein grosses Thema», konstatierte Matthias Klais vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL gleich zu Beginn der Tagung. «Tofu zum Beispiel ist sehr populär, auch bei Ackerbohnen, Erbsen und Lupinen passiert viel in der Schweiz.» Bezüglich zukünftiger Chancen von Futtersoja verwies er auf den Entscheid von Bio Suisse, ab 2022 nur noch Schweizer Bio-Knospe-Futtermittel an Knospe-Widerkäuer zu verfüttern. Speisesojasorten würden bereits seit 40 Jahren in der Schweiz mit Erfolg gezüchtet. Dies ermöglicht Swissness von der Züchtung bis zum Endprodukt. Klais informierte im Weiteren über verschiedene praktische Aspekte des Sojaanbaus, beleuchtete die Problematik hohen Unkrautdrucks und stellte insbesondere mechanische Möglichkeiten der Unkrautregulierung vor. Neben wichtigen Aspekten der Drusch besprach er zudem Qualitätsparameter der Verarbeitung sowie Verarbeitungskriterien verschiedener Speisesojasorten (Tofuausbeute, Proteingehalt, Festigkeit, Tausendkorngewicht).

Den Deckungsbeitrag eruieren

Daniel Fröhlich, Bioberater des BBZ Arenenberg, analysierte das konkrete Anbaupotenzial für Biosoja in Zahlen. Er betonte, dass der Bedarf an Knospe-Speisesoja durch Anbauverträge gedeckt sei. Bezüglich Futtersoja thematisierte er ebenfalls die neue Regelung der Wiederkäuerfütterung von Bio Suisse mit einem daraus entstehenden Bedarf an Schweizer Bio-Futtersoja. Ein solcher zeigt sich im Rahmen einer diesbezüglichen Übergangsregelung bereits, allein bis 2022 fehlen rund 1630 Tonnen Schweizer Bio-Futtersoja.

Zur Analyse betriebswirtschaftlicher Chancen beim Sojaanbau stellte Fröhlich den Deckungsbeitragsrechner des FiBL vor. Damit können die Kosten verschiedener Anbauvarianten (inkl. Maschinen, Zeitaufwand) detailliert berechnet werden.

Bio-«Ruebe»: Anbauflächen gesucht

Ein Manko besteht zurzeit auch beim Schweizer Biozucker. Aktuell sei die Nachfrage höher als die Deckung, erklärte Rafael Seeh von der Schwei-



STANDBILD VIDEO DAVID VETTERLI

Nach vorgängiger Programmierung sät der Farmdroid selbstständig aus ...

zer Zucker AG. Coop nähme die ganze Produktionsmenge an Knospe-Zucker ab, weitere Kundenanfragen seien da. Gesucht sind darum Anbauflächen für Schweizer Biozuckerrüben. Seeh schilderte die transparenten Abläufe von der Annahme der Schweizer Biorüben in Frauenfeld über deren Beprobung bis zur Kontrolle des Probelabors durch den Schweizerischen Verband der Zuckerrübenpflanzer. «Die Bio-Zuckerrüben aus der Schweiz werden separat angeliefert, gelagert und auch verarbeitet», betonte er. Im Jahr 2021 kann von einem Total-Richtpreis von Fr. 158.00/t (inkl. Fr. 30.00 Bio-Suisse-Labelprämie) ausgegangen werden.

Weniger Handarbeit beim Jäten

«Es funktioniert!» David Vetterlis Fazit zum solarbetriebenen Sä- und Jätroboter Farmdroid F20 im Rahmen der Tagung ist ein Lichtblick, was die aufwendige Unkrautbekämpfung in den Zuckerrüben betrifft. Der Agronomiestudent testet den GPS/RTK-gesteuerten Feldroboter für das FiBL im Praxisversuch. 2020 setzte er das Gerät in einer Bio-Zuckerrübenkultur von vier Hektaren Anbaufläche ein. Geerntet wurde ein durchschnittlicher Ertrag (68,25 t/ha), die Handarbeit im Direktvergleich mit dem betriebsüblichen Verfahren um 15 bis 20 Prozent reduziert. Eingesetzt werden kann das solarbe-

triebene Gerät in Zuckerrüben, Raps sowie Gemüsen (FiBL-Versuche: Zuckerrüben, Winterzwiebeln). Vetterli verwies jedoch auch auf Einschränkungen, etwa bezüglich Pflanzenabstand, Hangneigung und steinigem Böden.

Potenzial von Neuem erproben

Eigentliche Nischenprodukte stellten Christine Arncke (FiBL) sowie Jürg Hiltbrunner (Agroscope) vor. Arncke forscht im Bereich Lupinen (landwirtschaftliche Arten, sog. Süsslupinen – Gartenlupinen sind giftig). Süsslupinen finden in der Schweiz noch wenig Beachtung, verzeichnen jedoch als wertvolle Eiweissfrucht eine steigende Nachfrage sowohl für die tierische wie menschliche Ernährung. Lupinen sind tolerant gegenüber kühlen Temperaturen, ertragen Trockenheit und bringen durch ihre Knöllchenwurzeln aktiv Stickstoff in den bevorzugt kalkarmen Boden ein. Arncke verglich weisse und blaue Lupinen punkto Anbau, Ertrag, Krankheits- und Unkrautdruck. Langfristig sieht sie für Sorten der Weissen Lupinen die besseren Zukunftschancen, dies aufgrund des höheren Ertragspotenzials.

Erdnüssli aus dem Kanton Bern?

Auf Untersuchungen zu Rispenhirse, Linsen, Buchweizen, Quinoa und Amaranth sowie Kichererbsen fokus-

sieren Jürg Hiltbrunner und Lilia Levy ihre Forschungsarbeit bei Agroscope. Hiltbrunner stellte an der Tagung diese Kulturen vor, die für den Schweizer Konsum zurzeit hauptsächlich importiert werden. Er präsentierte Versuchsergebnisse und besprach die jeweiligen ernährungs- sowie anbaubezogenen Besonderheiten. Stefan Brunner, innovativer Biolandwirt aus Spins (BE), ergänzte diesbezüglich aus der Praxis. Auf seinem Betrieb mit ganz unterschiedlichen Standbeinen (www.brunnerreichhof.ch) setzt er auch auf Nischenkulturen wie zum Beispiel Quinoa, Linsen sowie Speisehanf. Doch der Pionier geht noch weiter. Im Hinblick auf die Klimaveränderung erprobt er den Anbau von «Exoten», etwa verschiedener Erdnuss-, Zuckerrohr-, Sorghum- und Kolbenhirsesorten.

Biofarm ist Wegbereiter

Brunner beliefert auch die Genossenschaft Biofarm – Hans-Georg Kessler ist dort Geschäftsleitungsmitglied und Berater für Ölsaaten sowie Ackerbau-Spezialitäten. In seinem Referat ging er auf die Entwicklungen auf dem Biomarkt ein und zeigte Herausforderungen sowie Anbaumöglichkeiten verschiedener Speise-Ackerkulturen auf. Nicht alle haben das gleiche Potenzial.

Fortsetzung auf Seite 2



STANDBILD VIDEO DAVID VETTERLI

... und hackt später das Unkraut in der Kultur ebenfalls autonom.

INFO

Hier gibt's noch mehr Wissen

Diese Links führen weiter:

- **Verschiedene Biokörnerleguminosen:** bioaktuell.ch – Pflanzenbau – Ackerbau – Körnerleguminosen (Merkblätter, Videos, Deckungsbeitragsrechner Biosoja).
- **Biosoja:** fibl.ch – Downloads und Shop – Biosoja aus Europa.
- **Lupinenanbau:** www.lupinenverein.de – Aktuell – Neuauflage GFL-Lupinenbroschüre.
- **Linsen:** www.linsen-info.ch

- **Verschiedene alternative Kulturen** (u. a. Rispenhirse, Speisehanf, Linsen, Buchweizen, Kichererbsen): www.agroscope.admin.ch – Themen – Pflanzenbau – Ackerbau – Kulturen – Alternative Kulturen.
- **Agroforst:** www.agroforst.ch und www.agroforst.admin.ch – Themen – Umwelt und Ressourcen – Biodiversität, Landschaft – Agrarlandschaft – Agroforstwirtschaft als neue Landnutzungsform.

sbw

REBEN ERLEBEN

Gute Aussichten für Weinfreunde

Weinfreunde pflegen beim GVS-Weinseminar im Thaynger Rebberg aktiv die «eigene Rebreihe» unter kundiger Leitung. Vom Reben schneiden über die Traubenlese bis hin zum Kelterungs- und Degustationslehrgang erleben sie ein Rebjahr mit.

Frost, Hitze, Regen, Hagel – das Weinjahr hält oft einige Herausforderungen bereit. Herausforderungen, die gemeinert werden müssen, um am Ende nicht mit leeren Händen und leeren Kellern dazustehen. Die professionellen Winzer sind allesamt gut organisiert und wissen in beinahe jeder Lage, wie auf Ausserordentliches reagiert werden muss. Der Hobbywinzer kann sich in der Regel weniger gut informieren und wird bei allfälligen Schwierigkeiten froh sein, wenn er sich mit jemandem austauschen kann. Für dieses Bedürfnis wird von der GVS-Weinkellerei ein spezielles Seminar für Weinfreunde und Hobbywinzer lanciert.

Jeder pflegt seine eigene Rebreihe

Das Seminar findet jeweils am Samstagmorgen statt und startet am 13. März 2021. Weitere Daten: 15. Mai, 5. und 26. Juni, 7. August und anfang Oktober Traubenernte. Die vorliegende Abstandsregelung kann gut eingehalten werden, pflegt doch jeder Teilnehmer seine eigene Reihe bei zwei Meter Reihenabstand. Im Seminar erleben die Teilnehmer das Rebjahr wie ein professioneller Weinbauer; vom Rebenschneiden bis zum Wümmet, von der Kelterung bis zur Degustation Anfang Dezember. Der Weinanbau in Thayngen hat Tradition. Auch das Weinseminar gehört dazu: Bereits seit 30 Jahren nutzen jährlich rund 20 Seminar Teilnehmer die Gelegenheit, ihren Wein – den Blauburgunder – an 50 Rebstöcken zu produzieren.

Eine tolle Erfahrung für jedermann

«Bei uns treffen sich Kindergärtnerin und pensionierter Bankleiter, jung und alt – wichtig ist die Begeisterung für das Kulturgut Wein», erzählt Seminarleiter Bernhard Müller. Das Kursprogramm startet mit verschiedenen Arbeiten im Rebberg, bevor im Herbst der Höhepunkt mit der Traubenlese



BILD BERNHARD MÜLLER

Beim Weinseminar macht der Wümmet besonders Freude und die guten Oechslegrade müssen natürlich festgehalten werden.

ansteht. Beim Wümmet können Verwandte und Bekannte der Teilnehmer mithelfen und die Trauben anschliessend in die GVS-Kellerei begleiten. Die Winzer-Neulinge werden an die Materie der Traubenlese herangeführt. «Sie lernen, gesunde Trauben von Problemfällen zu unterscheiden und einen Lahmstieler zu erkennen», so Müller.

Die Rebearbeit gepaart mit der Aussicht auf das Thaynger Schloss und den historischen Dorfkern lassen das Weinseminar zu einem Erlebnis werden. «Unsere Reben gedeihen auf 25 Aren an einer idealen Lage bei den Thaynger Schulhäusern», erklärt Müller, der die Seminar-Reben selbst bewirtschaftet, basierend auf den Grundlagen einer sehr ökologischen bis biologischen Produktion. Mit gesundem

Traubengut sollen die Seminarteilnehmer für ihren Einsatz während des Sommers belohnt werden. Die hoffentlich bald wieder möglichen geselligen Stunden mit Znüni und passenden Weinen nach den Rearbeiten seien aber oft die wahre Belohnung.

Im Keller findet der Weinpflege-Kursteil statt und es obliegt danach dem GVS-Kellermeister Michael Fuchs, einen edlen Tropfen herzustellen. Zum Abschluss können die Winzer-Neulinge im Frühling 2022 nach der Fassreife den persönlichen Wein mit eigener Etikette entgegennehmen. «Der Kurs eignet sich auch gut, um jemandem eine Freude zu machen», findet Müller, und weist auf die Möglichkeit einer Geschenk-Anmeldung hin.

Alex Brühlmann, GVS-Weinkellerei

INFO

Passt auch unter den Christbaum

Der Kurs dauert total acht Halbtage und kostet 390 Franken. Anmeldungen sind bis zum 20. Februar 2021 möglich. Sollte der Kurs nicht durchgeführt werden können, oder bei kurzfristigen Abmeldungen, erfolgen keine Teilnehmerkosten. Die Platz-

zahl ist auf 20 Plätze beschränkt. Es wird immer in Kleingruppen von 4 Personen, aufgeteilt auf 4 Rebreihen, gearbeitet. Infos: www.gvs-weine.ch. Anmeldungen: GVS Weinkellerei, Telefon 052 632 18 31, E-Mail: s.gurtner@gvs-weine.ch. mtg

Fortsetzung von Seite 1

Bio-Speisehafer zum Beispiel hat vor einigen Jahren die Regale der Grossverteiler erobert und kann auf eine steigende Nachfrage hoffen, allenfalls auch in Form von Hafermilch. Durchgesetzt hat sich ebenfalls die anbaumässig zukunftsfrüchtige «Klimakultur» Hirse. Infolge Überproduktion und Konkurrenzierung verschiedener Anbieter besteht jedoch ein Angebotsüberhang. Dem Buchweizen wiederum attestierte Kessler ein geringes Marktpotenzial, da die Verarbeitung aufwendig und damit teuer ist. Ähnlich der Speisehafer: Wie Buchweizen ist auch er zwar anspruchslos im Anbau, stellt jedoch Herausforderungen an die Verarbeitung und ist seitens der Konsumierenden mässig gefragt.

Kessler zeigte auf, dass solche Nischenkulturen vom Anbau über die Annahme und Verarbeitung der Ernte bis in den Verkauf eine Vielzahl an Hürden nehmen müssen. Biofarm macht sich aber gerade auch für solche Produkte stark.

Nachhaltigkeit durch Agroforst

Mit einer Kooperation der besonderen Art schloss Mareike Jäger die Reihe der Referate: Die Dozentin an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW stellte den aktuellen Stand von Agroforstprojekten in der Schweiz vor und warf einen Blick auf zukünftige Fördermöglichkeiten. Die Kombination von Ackerkulturen oder Weiden mit Bäumen beziehungsweise Büschen

hat eine lange Tradition. Die ersten modernen Agroforstsysteme in der Schweiz wurzeln jedoch im Jahr 2009, als Landwirte begannen, Obst- und Nussbäume mit Unterkulturen wie Getreide, Beeren sowie Gemüse zu kombinieren.

Der Wettkampf mit der Kultur zwingt den Baum, tiefer zu wurzeln, und er bilde mit seinem Wurzelwerk eine Art Auffangnetz für Ressourcen, erklärte Jäger. Verschiedene Nutzungsziele der Bäume sind: Frucht intensiv, Frucht extensiv, Frucht/Holz sowie Wertholzgewinnung.

Agroforst wirkt positiv auf Umwelt

Agroforstsysteme verzeichnen verschiedene positive Umwelteinwirkungen, zum Beispiel eine verstärkte Kohlenstoffspeicherung, die Reduktion von Nitratverlusten, eine Erhöhung der Humusvorräte und ein Angebot an Lebensraum für Bestäuber sowie Vögel. Agroforstsysteme könnten damit zur Erreichung der vom Bund gesetzten landwirtschaftlichen Umweltziele beitragen, sagte Jäger.

Bereits engagiert sich Coop in einem Förderprogramm. Zudem sollen in der Agrarpolitik 22+ Agroforstsysteme im Rahmen von Produktionssystembeiträgen stärker gefördert werden, unter anderem auch heckenartige Systeme etwa zur Futterlaubnutzung.

Im Lauf des Anlasses moderierte Jakob Rohrer, Bio-Berater des BBZ Arenenberg, verschiedene Fragen aus dem online-Publikum. Die individuellen Auskünfte der Fachleute rundeten die facettenreiche 15. Bioforschungstagung zusätzlich ab.

SO ISCH ES!

Einfach mal schnell Gift entsorgen

Arsen und Schwermetalle in der Natur? Sterbende Fische? Toxische Effekte bei aquatischen Kleinlebewesen? Mikroplastik in Gewässern? Das können Raucherinnen und Raucher verursachen, wenn sie ihre Kippen mal eben schnell in der Umwelt entsorgen, an der Haltestelle, im Wald, direkt in den Rhein ... Durch einen weggeworfenen Stummel belasten sie die Natur mit rund 4000 Chemikalien, von denen über 50 für Menschen als krebserregend gelten. Neben den erwähnten Schwermetallen sowie Arsen sind dies weitere Gifte wie unter anderem – natürlich – Nikotin. Und diese Stoffe bleiben bei Regen, in der Kanalisation, in Gewässern nicht in der Kippe. «Durch Auswaschen von Nikotin kann 1 Zigarettenstummel 1000 Liter Wasser so verunreinigen, dass schädliche Auswirkungen auf Organismen nicht ausgeschlossen werden können», schreibt das Schweizer Oekotoxzentrum in einer Studie. «Bei einer Konzentration von einem Zigarettenstummel pro Liter Wasser können 50 Prozent der dort lebenden Fische sterben.» Wasserflöhe zeigten bereits bei Konzentrationen um 0,05 Zigarettenstummel pro Liter toxische Effekte. Plus: Zigi-Filter bestehen aus Kunststoff, sind biologisch kaum abbaubar und verschmutzen die Umwelt mit Plastik und Mikroplastik. Wann gibt's dazu einen Aufschrei in der Öffentlichkeit? sbw

LANDFRAUEN SEKTION

Vom Schlachten bis zum Mountain View Trail

In diesem Jahr feierte der Wilchinger Landfrauenverein sein 90-jähriges Bestehen. Zumindest auf dem Papier, denn die grossen Feierlichkeiten mussten, wie so manch andere Termine auf dem Jahresprogramm, verschoben werden.

«Freitag, den 14. Februar 1930, nachmittags 1 Uhr, fanden sich 20 Mitglieder des Vereins bei Frau Hablützel auf dem Acker ein, zur Teilnahme des Geflügelschlachtkurses. Unter Leitung von Fräulein Müller aus Gächlingen wurde den Kursbesuchern das Schlachten von Geflügel in einfacher und verständlicher Weise vorgeführt. Während emsiger Arbeit überraschte uns Frau Hablützel in lobenswerter Weise mit einem wohlschmeckenden Zobel, welchen wir an dieser Stelle nochmals herzlich verdanken. Nachdem allen Hühnern der Garaus gemacht und sie verkaufsfertig hergestellt waren, wurde der Kurs beendet.» So kann der erste Bericht eines Landfrauenkurses in den Protokollen des Wilchinger Landfrauenvereins nachgelesen werden. Der Verein wurde kurz vor diesem ersten Kurs, am 29. Januar 1930, gegründet. An der ersten Versammlung, am 11. Februar, beschloss der Verein, den Mitgliederbeitrag auf drei Franken festzusetzen und zwei Eierkisten zu beschaffen. Für diese Anschaffung wurden jeder Eierlieferantin 50 Rappen berechnet. Die «Eierschwemme», die zu diesem Entschluss führte, wurde bereits im Protokoll der ersten Vorstandssitzung vermerkt – der Beschluss wurde gefasst, «der Verkauf von Eiern bei der Einzügerin des Vereins publizieren zu lassen». Mit der Einzügerin war die Kassierin gemeint, die eine Buchhaltung über den Eierverkauf zu führen hatte.

Und es werden immer mehr

Heute werden andere Aktivitäten im Verein angeboten. Man besucht die Sternwarte in Schaffhausen, gestaltet und «handlettert» Karten, kocht auf Spanisch und Philippinisch, nimmt an einem Schleuderkurs mit dem Auto teil oder unternimmt Reisen wie eine Wanderung am Mountain View Trail in Müren, oder sogar nach Amsterdam. Was sich aber seit der Gründung nicht verändert hat, ist der rege Zulauf an «Mitgliederinnen» im Verein. Dieses Jahr wurde die 200er-Marke geknackt und das 205te Mitglied im Verein begrüsst. Leider fiel die Jubiläums-GV, wie so einiges anderes auf dem Jahresprogramm, der Pandemie zum Opfer, so wurde diese GV schriftlich, auf dem Postweg in aller Stille abgehalten. Die stetig wachsende Zahl der «Vereinsmitgliederinnen» zeigt, der Landfrauenverein ist auch mit 90 Jahren noch beliebt, aktuell und sehr begehrt. Die fünf motivierten Vorstandsfrauen schaffen es, den Verein jung und dynamisch zu führen und die Interessen der

Landfrauen von heute zu erkennen. Die Jahresprogramme sind gefüllt mit Kursen und Ausflügen, die die unterschiedlichen Frauen ansprechen und zum Teilnehmen motivieren. Sie selbst sind motiviert, sich für den Verein und seine «Mitgliederinnen» einzusetzen, das ist spürbar und macht das Vereinsleben wohl auch aus. «Eine Velotour so zu organisieren, dass sowohl eine 40-jährige als auch eine 70-jährige Frau teilnimmt, dabei Freude hat und so auch ein Austausch zwischen den Generationen stattfinden kann, das ist Motivation», sagt die Kassierin Brigitte Rahm.

Frauenpower pur

Für das jüngste Vorstandsmitglied, die Bäuerin und vierfache Mutter Tabitha Hallauer, ist es entscheidend, dass man je nach Lebenssituation und Jahreszeit die Kurse besuchen kann und zu keinen wöchentlichen Übungen verpflichtet ist. «Ich habe dank dem Verein viele Frauen aus dem Dorf kennengelernt – für mich als «Höflerin» auf dem Wilchingerberg ist das eine tolle Möglichkeit der Kontaktpflege», sagt sie. Die Präsidentin des Vereins, Maja Tappolet, freut sich über «gebündelte Frauenpower» im Vorstand. «Es ist meistens einfach nur cool, Präsidentin von diesem tollen Verein zu sein», freut sie sich. Für die kommenden 90 Jahre sind das die besten Voraussetzungen für den Fortbestand des Vereins – motivierte Vorstandsfrauen, die ein ansprechendes, generationenübergreifendes Jahresprogramm kreieren und «Mitgliederinnen», die das zu schätzen wissen. Happy Birthday Landfrauenverein Wilchingen – und alles Gute für die kommenden Jahre.

Sandy Gasser, Mitglied Landfrauenverein Wilchingen



ZVG

Wilchinger Landfrauen zu Vor-Coronazeiten im winterlichen Toggenburg.

DAS SCHWARZE BRETT

- **Im nächsten SHBV-Newsletter SHBV:** Aktuelles aus dem Vorstand. **Lwa:** IPS-Kontrollen Tierbereich/Anrechenbarkeit Vordächer. **BLW:** Antibiotika in Landwirtschaft stark rückläufig. Agrarbericht 2020 (Vollversion). **Strickhof:** Futtermischen im Lohn. **Uni Hohenheim:** Zukunftsgespräch Bioökonomie – Transformation des Wirtschaftssystems (online-Abendveranstaltung, 15.12.20).
- **Gysel's Christbaummarkt, der etwas andere Verkauf ...** Ohne Kaffeestube und Ausstellung. Zurzeit tägl. ab 13.30 Uhr, ab Sa., 19. Dez., tägl. ab 10 Uhr. All diese Bäume finden Sie bei uns: grosse, dicke, dünne, kleine, krumme, harzige, edle, zarte... Es gelten die vom Bund verordneten Schutzmassnahmen. R. & B. Gysel-Stoll, Wilchingen, Tel. 052 681 47 39, www.klettgauerhof.ch.

- **Christbäume aus Oberhallau** Ab sofort nach tel. Absprache. Suchen Sie Ihren Baum direkt in der Plantage aus. Offiz. Verkaufssamt.: 19. Dez., 13–17 Uhr. Es gelten die BAG-Regeln. Auf Wunsch Hauslieferung. M. Delafontaine, Fam. Schaad, Zum Engel, Heerengasse 4, Oberhallau, Tel. 076 479 96 28. Offizielles Mitglied IG Swiss Christbaum.
- **Adventsdegustation M. & S. Gysel** Coronabedingt ist die Adventsdegust. vom 19. Dez. bei Silvia und Markus Gysel, Wilchingen, **abgesagt**. Weinverkauf jeden Sa. von 9–12 Uhr oder jederzeit nach tel. Vereinbarung mögl.: 079 375 49 42.
- **Generalversammlung VLT-SH wegen Coronasituation abgesagt** Die GV wird schriftlich durchgeführt. Die Mitglieder erhalten die Abstimmungsunterlagen per Post.